

CARTAS TECNOLÓGICAS

PANADERO I

CENTRO DE EDUCACIÓN OCUPACIONAL - CEO

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE

CARTAS TECNOLÓGICAS

PANADERO I

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación – COSUDE

Este material fue elaborado con la colaboración de la Sra. Norma Vidal de Vidal Alimentos y los aportes de la Sra. Norma Añaños Castilla.

Se autoriza a citar o reproducir el contenido de la presente publicación siempre y cuando se mencione la fuente y se remita un ejemplar al Programa de Capacitación Laboral – CAPLAB, de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación – COSUDE.

Calle Roma 455, San Isidro
Teléfonos 442.95.40 / 421.91.12
E-mail: cosudecaplab@terra.com.pe

Hecho el Depósito Legal 1501312001 - 0895

Impresión Time Publicidad y Marketing
RUC 20342121986 - Teléfono 222-8870

© 1ª Edición, por COSUDE-CAPLAB

Lima, Mayo del 2001

Señor(a) empresario(a):

El(la) Panadero(a) I ha sido formado en un Módulo del Nivel Básico de una duración de 300 horas en el Centro de Educación Ocupacional y 100 horas de prácticas en la empresa habiendo adquirido las competencias aquí descritas.

El(la) Panadero(a) I realiza las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería habiendo logrado los objetivos de producción y calidad establecidos, aplicando la normatividad técnico – sanitaria vigente. Maneja la maquinaria, equipos y útiles correspondientes además de efectuar su mantenimiento.

Son dominios profesionales del **Panadero I** los siguientes:

Medios de Producción:

Es capaz de usar el equipo de almacén de insumos y productos terminados, usa apropiadamente el refrigerador, congelador, dosificadores, balanza mecánica y digital. Medios de transporte internos, carros, carretillas. Maquinaria de proceso como amasadora-sobadora, divisora, cocina , horno (giratorio) y cámara de fermentación. Maneja también los paneles de control central. Utiliza instrumental de toma de muestras, útiles de cocina, instrumental de determinación rápida de parámetros de calidad.

Emplea medios de limpieza y aseo personal, equipo de saneamiento de instalaciones y maquinaria. Usa los dispositivos de señalización de seguridad general y botiquín.

Materiales y Productos Intermedios:

Reconoce y usa las harinas refinadas e integrales de diferentes cereales, harinas de otros granos, agua, sal, levaduras industriales, levaduras biológicas, azúcar refinada e industrial, aceites, grasas de origen animal y vegetal, derivados del cacao, frutas secas, almidones, leche y derivados, huevos y otros productos. Diversos productos auxiliares y aditivos autorizados. Productos para el saneamiento. Materiales de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería.

Resultados y/o productos obtenidos:

Almacena harinas, azucares y otros productos al granel, clasificados y dispuestos

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

para uso en los procesos. Almacena productos terminados de panadería y bollería. Elabora productos de panadería y bollería. Expide productos terminados para su distribución. Instala equipos debidamente limpios, desinfectados y en estado operativo. Deshecha adecuadamente los residuos en condiciones de ser eliminados, aplica los principios del sistema de Aseguramiento HACCP.

Procesos, Métodos y Procedimientos:

Usa sistemas de recepción de mercaderías, técnicas de almacenamiento y manipulación de mercadería.

Procedimientos de operación con equipos referidos en los medios de producción. Sistema de panificación: directo, con masa madre fermentada. Procedimientos de elaboración de productos básicos de bollería. Métodos de dosificación, mezclado, amasado-sobado. Técnicas de división, formado y moldeado de piezas. Proceso de fermentación. Métodos de cocción–horneado. Métodos de muestreo. Señalizaciones de limpieza. Reglamento sanitario de alimentos. Norma de centro de trabajo.

Información:

Utiliza: Documentos administrativos como Orden de compra, Notas de entrega interna (salida e almacén), Instrucciones de trabajo, Pedidos externos, Orden de suministro interna, Manuales de utilización de equipos.
Especificaciones de materias primas y productos (Fichas técnicas), Resultados de pruebas de calidad. Manual de procedimientos y Manual de Calidad HACCP.

Genera: Documentos de control de entradas – salidas. Informe de existencias, Documento de Inventario, Partes de producción, Registro de incidencias, Resultados de pruebas de calidad “in situ”, monitoreo de puntos críticos.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE



AGENCIA SUIZA PARA EL DESARROLLO Y LA COOPERACIÓN

COSUDE



PROGRAMA DE CAPACITACION LABORAL

CAPLAB

Calle Roma 455 - San Isidro
Telefaxes: 421.91.12 / 442.95.40
E-mail: cosudecaplab@terra.com.pe